GRAND ROSÉ

FONDÉE EN 1955

BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

GRAND ROSÉ

BRUT

Savoureuse, douce et lumineuse

Robe rose framboise
aux reflets saumon et à la bulle fine.

Nez frais et délicat
au parfum d'agrumes, de framboise et de fleurs. À l'agitation, des arômes de mûre, de groseille et de fraise des bois révèlent un fruité intense.

Bouche fine et fraîche à la douceur fruitée
sur des notes d'amande et de fruits rouges.

Finale d'une belle longueur,
fraîche et élégante.

ASSEMBLAGE

25% Chardonnay,
35% Pinot Noir,
40% Meunier
dont 10% de vin rouge.

VINIFICATION

100% Cuvée
Dosage : 8g/L
Vieillissement : 3 ans minimum.

ACCORD GASTRONOMIQUE

À déguster sur un tartare de bœuf à la française,
un carpaccio de Saint-Jacques
ou un saumon en papillote.

FONDÉE EN 1955

BEAUMONT DES CRAYÈRES

CHAMPAGNE

WWW.CHAMPAGNE-BEAUMONT.COM